

معمري نادية
chef adel55
حلويات بسيطة
ولذيذة
EDITIONS DAR EL HANA
دار الهناء
للطباعة و النشر و التوزيع
http://chefadel55.ahlamontada.com/

معمري نادية

حلويات بسيطة و لذيذة





تقديم

هي حلوليات بسيطة لكل المناسبات

السعيدة و كل الأذواق.

من خلال هذا الكتاب يمكنك أن

تكتشفي كيفيات سهلة يمكنك

تنفيذها في وقت قصير و تسعدك

كثيرا.



هلاليات بالمعجون

المقادير

مقـاديـر العجينة:

250غ فرينة – 1 قرصة ملح – 2/1 كأس ماء – 200غ زبدة.

للتزيين:

معجون الفراولة – 1 فار بيض – رقائق اللوز – عسل.

طريقة التحضير:

تحضير العجينة:

◆ ضعي على الرخام 250غ فرينة، شكلي حفرة وسطها و ضعي بها الملح. أضيفي الماء البارد تدريجيا حسب الفرينة و ما تتطلبه اعجني بأطراف الأصابع فقط.

◆ زني العجينة التي تعطيك حوالي 400غ، شكلي منها مربعا بأبعاد كافية للف 200غ من الزبدة و آتي بالأطراف إلى الوسط و اتركيها ترتاح 1 ساعة اعطها دورتين.

◆ جعل العجينة مورقة يتطلب فردها على شكل شريط طويل حيث تبدئين من الأسفل حوالي 60سم للأبعاد المذكورة. ثم إيتي بأحد الأطراف إلى، ثم طرف آخر مما يشكل شريطا مطويا إلى 3. أعيدي طيها إلى ثلاثة في الجهة المعاكسة. أتركي العجينة ترتاح 4/1 ساعة و اعطيها دورتين أخرتين. ثم بعد راحة بنفس المدة إعطي آخر دورتين مما يعطيك مجموعا قدره 6.

◆ اتركيها ترتاح 20د قبل البدء في العمل. في الفترة الساخنة من السنة، يطلب منك وضع العجينة في مكان بارد كل مرة (من الأحسن في الثلاجة).

التحضير:

◆ افردي العجينة بسمك 1سم و 2/1، قصيها مثلثات، ضعي لها المعجون و لفيها انطلاقا من القاعدة.

◆ بللي الحواف لإلصاقها، ثم اعطيها شكل الهلال. ادهنيها بصفار البيض و زينيها برقائق اللوز ثم اخبزيها في فرن متوسط الحرارة لمدة 45د.

◆ أخرجيها من الفرن و اسقيها بالعسل.



محشي باللوز

المقادير

مقادير العجينة: 500غ فرينة – 150غ زبدة ذائبة – 3 صفار بيض – 1 قرصة ملح – ماء + ماء الزهر – عسل.

مقادير الحشوة: 500غ لوز مرحي ناعما – 100غ سكر رقيق – بشور حبة ليمون – 3–4 صفار بيض.

طريقة التحضير:

◆ في إناء، امزجي الفرينة و الملح و الزبدة و صفار البيض و بللي بماء الزهر و الماء للحصول على عجينة لينة و ناعمة. غطيها و اتركيها ترتاح.

◆ في هذا الوقت، حضري حشوة طرية بمزج اللوز و السكر و الفانيليا و بشور الليمون ثم أضيفي صفار البيض تدريجيا.

◆ من الأحسن وضع دوائر العجينة في قوالب القنيدلات مدهونة و بها فرينة، و ضعي مقدار ملعقة أكل من الحشوة وسط كل منها، ثم احملي الأطراف بطي العجينة في الوسط. القنيدلات يجب أن تكون نوعا ما ذهبية.

◆ إسحبي الحلوى من الفرن و اسقي كل واحدة منها بملعقة قهوة من العسل ثم زينيها بالوريدات.



حلوى روسية بالبندق

المقادير

500غ من البندق مرحي ناعما – 300غ سكر ناعم – 50غ فرينة – 50غ زبدة ذائبة – 1 كيس خمرة كيميائية – قرصة ملح – 8 بياض البيض.

الكريمة: 250غ زبدة طرية – 200غ سكر ناعم – 1 ياوورت طبيعي – 2 ملاعق أكل نيسكافي.

طريقة التحضير:

- امزجي في وعاء: غبرة البندق مع السكر الناعم و الفرينة و الخميرة و الملح و الزبدة الذائبة.
- اخفقي بياض البيض على شكل ثلج و أضيفيه بملعقة معدنية للخليط السابق.
- اسكبي المزيج في قالب محضر و اخبزيه في الفرن مدة 40د حتى تخرج حافة السكين جافة.
- انتظري 10د قبل إخراج الحلوى من القالب على لوحة و اتركيها تبرد.

كريمة الزبدة:

- في وعاء، اخفقي الزبدة حتى تصبح خفيفة و قشدية، أضيفي السكر الناعم و الفانيليا و الياوورت الطبيعي و النيسكافي.
- اخفقي جيدا لتجعلي الخليط قشديا.
- قصي الحلوى من جهة العرض، و ادهني الجهة السفلى بالكريمة و غطيها بالقسم الآخر الذي تدهنينه بما تبقى من الكريمة، زيني بغبرة البندق.



أهرامات بالبندق

المقادير

نفس مقادير "طورطات بالبندق"
مقادير الحشوة: 500غ بندق – 300غ سكر ناعم – 50غ فرينة – 1 كيس خميرة – 8 بياض بيض – 100غ بندق مهشم – 1 علبة نيسلي – نوتيلا – رقائق اللوز – 200غ شوكولاطة – طلية بيضاء.

طريقة التحضير:

◆ في إناء، امزجي جيدا 500غ من البندق مع السكر و الفرينة و الملح و الخميرة مع إضافة بياض البيض المخفوق كالثلج. اسكبي العجينة في قالب مدهون و مرشوش بالفرينة.

◆ اخبزيها في الفرن مدة 45د حتى يصبح لونها ذهبيا. أخرجيها من القالب و اتركيها تبرد، ثم هشميها.

◆ من جهة أخرى افردي العجينة بالحلال و املئي بها قوالب الطورطات. و اخبزيها في الفرن.

◆ في هذا الوقت، خذي البسكويت المهشم، أضيفي له النوتيلا للحصول على عجينة طرية.

◆ ادهني الطورطات بكراميل نيسلي (بعد إذابة علبة نيسلي على النار لتصبح على شكل كراميل) ثم غطيها بعقدة البسكويت و النوتيلا و اغطسيها في الطلية (أنظري طريقة تحضير مربعات بالشوكولاطة) ثم زينيها برقائق اللوز (أنظري الصورة).


ALGERIA

بسكويت مطلي بالشوكولاطة

المقادير

1 مقدار لوز – 1 مقدار سمسم (جلجلان) – 1 مقدار زيت – 1 مقدار زبدة – 1 مقدار و نصف من السكر الناعم – 2/1 مقدار ماء الزهر – 1 كيس خميرة كيميائية – فرينة حسب الخليط – شوكولاطة.

طريقة التحضير:

◆ شكلي كريمة خفيفة بالزبدة و السكر. أضيفي اللوز المرحي ناعما و السمسم و الزيت و ماء الزهر.

◆ مع إضافة الفرينة تدريجيا للحصول على عجينة رطبة.

◆ شكلي هلاليات صغيرة و رتبيها في لوحة ثم اخبزيها في فرن متوسط الحرارة مدة 30د.

◆ زيني الحلوى بالشوكولاطة الذائبة و السكر الناعم.


ALGERIA

مربعات باللوز

المقادير

مقادير الحشوة: 500غ لوز مرحي ناعما – 2501غ سكر ناعم – فانيليا – 2–3 بياض بيض – ملون وردي و أخضر.

مقادير العجينة: 4 مقادير فرينة – 2/1 مقدار زبدة ذائبة – قرصة ملح – ماء الزهر.

طريقة التحضير:

تحضير العجينة:

◆ امزجي الفرينة بالزبدة الذائبة براحتي كفيك للحصول على عجينة من نوع صابلي، اجمعيها على شكل كتلة، شكلي حفرة في وسطها و ضعي عليها قرصة الملح الذي تذيبينه بماء الزهر. واصلي العجن مع إضافة الماء تدريجيا للحصول على عجينة ناعمة.

◆ مرري العجينة في الماكينة الخاصة (على رقم 2 ثم رقم 5) ثم شكلي شرائط عرضها 0.5سم و طولها 20سم.

تحضير الحشوة:

◆ من جهة أخرى حضري عجينة اللوز باللوز المقشر و المرحي و السكر و الفانيليا و اجمعي الكل ببياض البيض.

◆ إقسمي العجينة إلى اثنين تلونين أحدهما بالأخضر و الثاني بالوردي، ثم افردي الحشوة على سمك 3سم.

◆ قصي مربعات ذات 4سم ثم اربطيها بالشرائط.

◆ اخبزي الحلوى في الفرن متوسط الحرارة من 15 إلى 20د. ثم اغمسيها في العسل بمجرد إخراجها من الفرن.


ALGERIA

تروفات بالشكولاطة

المقادير

100غ جوز مرحي ناعما – 100غ بندق مرجي ناعماً – 10غ لوز مرحي ناعما – 50غ شامية ملكية –100غ سكر ناعم مغربل – 50غ زبدة – 200غ شوكولاطة بالحليب – 3 ملاعق أكل حليب.
الطلية: 400غ شوكولاطة بيضاء.

طريقة التحضير:

◆ امزجي الشوكولاطة، الحليب و الزبدة في إناء ذو قاع سميك، و أذيبي الكل على نار متوسطة حتى يتجانس الخليط. أسكبيه في وعاء و أضيفي له السكر الناعم و الشامية و البندق و الجوز و اللوز.

◆ غطي الكل و ضعيه في الثلاجة. بعد ذلك، شكلي منه حرابيش تضعينها في لوحة مفروشة بورق الألومنيوم.

◆ في هذا الوقت، أذيبي الشوكولاطة البيضاء في حمام ماري و حركي حتى يثقل الخليط.

◆ أدخلي حافة السكين في قلب كل حبة حلوى و اغمسيها في الشوكولاطة ثم رتبيها على لوحة أخرى مغطاة بورق الألومنيوم.

ملاحظة: يمكن استبدال الشوكولاطة البيضاء بالسوداء كما يمكنك تشكيل حلوى من لونين، بيضاء من الداخل و حمراء من الخارج.



مسكرات بالبندق

المقادير

2 مقداران من البندق مرحي ناعما (250غ) – 1 مقدار من اللوز – 1 مقدار سكر ناعم – 2 بيضتان كاملتان – 2 صفارا بيضتان – 1 بشور الليمون – فانيليا – شوكولاطة – 50غ بندق.
الطلية: 4 بياض بيض – 1 كيس من السكر الناعم – 1 ملعقة أكل من عصير الليمون – 1 ملعقة أكل زيت.

طريقة التحضير:

◆ امزجي جيدا البندق و اللوز و أضيفي ما يساوي مقدارا رابعا من السكر الناعم و البيض، و بشور الليمون و الفانيليا مع المزج الجيد.

◆ رشي اللوح بقليل من الفرينة و اسكبي العجينة و افرديها على سمك 2سم ثم شكلي منها أقراصا بالطابع، تضعينها على صينية مدهونة و بها فرينة، و بعد ذلك اخبزيها في فرن متوسط الحرارة من 10 إلى 15د.

◆ في هذه الأثناء حضري الطلية و هذا بخفق بياض البيض مع عصير الليمون، ثم أضيفي السكر الناعم تدريجيا و الزيت.

◆ اغمسي حبات الحلوى في الطلية و زيني بالشوكولاطة و البندق.



حلوى صغيرة باللوز

المقادير

500غ لوز مرحي ناعما – 500غ سكر ناعم – فانيليا – 2 –3 بياض البيض.

السيرو:

2 كأسان من الحليب – 1 كأس من السكر.

طريقة التحضير:

◆ امزجي جيدا اللوز و السكر و الفانيليا، أضيفي بياض البيض حتى تحصلي على عجينة. امزجي حتى تصبح العجينة قابلة للاستعمال في اللمبوط (entonnoir) (لا يجب أن تكون العجينة طرية جدا حتى تحافظ على شكلها عند إخراجها من اللمبوط المعطر بالقرفة).

◆ ضعي الدوائر الناتجة في صينية مدهونة، ضعي على كل منها نصف حبة كرز مصبر و اخبزيها في الفرن متوسط الحرارة من 15 إلى 20د.

◆ عند إخراج الحلوى من الفرن ادهنيها بالسيرو.


ALGERIA

فليكات باللوز

المقادير

500غ لوز – 500غ سكر – 1 ملعقة قهوة بشور الليمون – فانيليا – 6 بيضات.

مقادير العجينة: عجينة مورقة (feuilletee) (انظري طريقة تحضير الهلاليات بالمعجون).

طريقة التحضير:

تحضير الحشوة:

- في إناء ضعي المقادير المطلوبة حتى تحصلي على عجينة لينة.

تحضير الحلوى:

- افردي العجينة جيدا على سمك 3مم، ضعيها في قوالب طورطة صغيرة حتى الجوانب، ثم املئيها بالحشوة، و اخبزيها في فرن متوسط الحرارة مدة 20 إلى 30د.

- عند إخراج الحلوى من الفرن، ادهني مساحتها بمعجون الفراولة ثم زينيها برقائق اللوز.


ALGER

صوابع العروسة

المقادير

1 دزينة من أوراق الديول – 250غ من جوز الهند – 250غ من الفول السوداني – 150غ سكر رقيق – 1 ملعقة قهوة من بشور الليمون – 2/1 كأس ماء من ماء الزهر – زيت للقلي – عسل.

طريقة التحضير:

◆ في إناء امزجي الفول السوداني مع جوز الهند و السكر و بشور الليمون و ماء الزهر.

◆ فرقي بعناية أوراق الديول، ضعي على كل واحدة منها كمية من الحشوة (على شكل نقانق saucissons) و لفيها كالسيجارة، اقلي الحبات في الزيت و اغطسيها مباشرة في العسيلة.



حلوى بالفستق

المقادير

2 كوبان من الفستق المرحي ناعما – 1 كوب من اللوز – 1 كوب و 2/1 من السكر الناعم – 50غ زبدة ذائبة – ماء الزهر – فانيليا.

مقادير عجينة اللوز: 1 مقدار من اللوز مرحي ناعما – 1 كوب من السكر الناعم – فانيليا – 1–2 من بياض البيض – ملون أخضر.

طريقة التحضير:

تحضير الحشوة:

◆ امزجي في إناء الفستق و اللوز و السكر و الزبدة الذائبة مع الفانيليا، بللي بماء الزهر حتى تحصلي على عجينة لينة و سهلة الاستعمال

تحضير عجينة اللوز:

◆ امزجي اللوز المرحي مع السكر الناعم و الفانيليا، بللي بياض البيض مع الخلط بهدوء للعجينة المحصل عليها. غطيها بورق صحي و اتركيها ترتاح.

تحضير الحلوى:

◆ في مساحة مرشوشة بالفرينة، افردي عجينة اللوز بواسطة حلال على شكل مستطيل، ضعي على حافته حربوشا من الحشوة و لفيه حول نفسه، اقطعي منه معينات تزينينها بعقد.

ملاحظة:

يمكنك تلوين عجينة اللوز كما تشائين.


ALGERIA
http://chefadel55.ahlamontada.com/

عقدة رباط العنق

المقادير

عجينة فويتي (نفس عجينة الهلاليات les croissants).
مقادير الحشوة: كوبان من الجوز المبشور – 1 كوب من السكر الناعم – 1 كوب من اللوز – فانيليا – ماء الزهر.
للتزيين: رقائق اللوز – وريدات – عسل.

طريقة التحضير:

◆ حضري الحشوة بمزج الجوز المبشور ناعما مع اللوز و الفانيليا و السكر، بللي بماء الزهر حتى تتماسك العجينة.

◆ في هذا الوقت، افردي العجينة الأولى بسمك 2مم على مساحة بها قليل من الفرينة.

◆ شكلي حلوى على شكل عقد، زينيها برقائق اللوز و الوريدات و اخبزيها في فرن متوسط الحرارة مدة 15 إلى 20د.

◆ اغطسي الحلوى في عسل دافئ ، معطر بماء الزهر عند إخراجها من الفرن.



ديليس بالجوز

المقادير

500غ من حبات الجوز الكاملة – 5بياض البيض – 400غ سكر – 100غ لوز مرحي ناعما.

طريقة التحضير:

- امزجي السكر و الماء في إناء على نار هادئة حتى تحصلي على كراميل.
- اخفقي بياض البيض كالثلج، أضيفي له الكراميل الساخن مع مواصلة الخفق حتى يثقل الخليط و يتماسك. ثم أضيفي اللوز المرحي ناعما للكريمة و اتركيها ترتاح 30د.
- شكلي كريات صغيرة تضعينها بين حبات الجوز.

ملاحظة:
مرري الحلوى بجوز الهند أو اللوز.


ALGERIA

فطائر بالبيض

المقادير

500غ زبدة طرية – 150غ سكر ناعم – 1 ملعقة قهوة خميرة كيميائية – 4 ملاعق أكل كاكاو – 3 بيضات كاملة – قرصة ملح – فانيليا – 150غ نشاء – 600غ فرينة.

للتزيين: 300غ سكر – 2/1 كوب من الماء – 3 بياض البيض – شوكولاطة – لوز على شكل رقائق.

طريقة التحضير:

◆ في صحن التحضير، امزجي الزبدة مع السكر و الفانيليا و الكاكاو، أضيفي حبات البيض حتى تحصلي على خليط قشدي. أضيفي النشاء مع الفرينة و الخميرة و الملح. امزجي الكل حتى تصبح العجينة ناعمة (وصابلي)، اتركيها ترتاح 15د.

◆ افردي العجينة على مساحة بها فرينة و اقطعيها على شكل دوائر سمكها 3مم ثم اخبزيها في فرن متوسط الحرارة لمدة 10 إلى 15د.

◆ في هذه الأثناء، امزجي السكر و الماء في إناء، حركي دون توقف على نار هادئة حتى الغليان ثم توقفي عن التحريك و اتركيها لمدة 5د بدون غطاء.

◆ من جهة أخرى، أخفقي بياض البيض على شكل ثلج و أضيفي السيرو دون التوقف عن الخفق للحصول على طلية.

◆ اجمعي حبات الحلوى مثنى مثنى بوضع الطلية بينهما، ثم اغطسيها في الشوكولاطة و زينيها برقائق اللوز ثم اتركيها تجف.


ALGERIA

حلوى بليدينا

المقادير

500غ زبدة أو مارغرين – 100غ سكر ناعم – 3 صفار بيض – 1 بيضة كاملة – 1 علبة بليدينا – 250غ نشاء – 1 خميرة كيميائية – مركز الفانيليا – خميرة حسب المزيج – 1 كوب من جوز الهند المحمص.

طريقة التحضير:

◆ امزجي الزبدة، السكر، الفانيليا و البيض حتى تحصلي على كريمة خفيفة، أضيفي بليدينا و النشاء ثم أضيفي الفرينة المغربلة مع الخميرة تدريجيا مع المزج للحصول على عجينة لينة.

◆ شكلي كريات بحجم الجوزة، مرريها في بياض البيض ثم في جوز الهند المحمص و ضعيها في صينية.

◆ اخبزيها في فرن متوسط الحرارة لمدة 30د، زيني بالشوكولاطة المذابة في حمام ماري.



شوصون باللوز

المقادير

مقادير العجينة: عسل – 3 مقادير من الفرينة – 1 مقدار زبدة ذائبة – قرصة ملح – 1 ملعقة أكل سكر رقيق – ماء + ماء الزهر.
مقادير عجينة اللوز: 2 كوبان من اللوز المرحي – 1 كوب من السكر الناعم – ماء الزهر.

طريقة التحضير:

تحضير العجينة:

◆ امزجي جيدا الفرينة و الملح و السكر و الزبدة، حكي الكل بواسطة الأصابع.

◆ ضعي الخليط جانبا، و في نفس الإناء، اسكبي ماء الزهر، و أضيفي للمزيج تدريجيا مع إضافة الماء البارد حتى تحصلي على عجينة يمكن فردها بالحلال.

تحضير عجينة اللوز:

◆ امزجي غبرة اللوز مع السكر مع إضافة ماء الزهر حتى تتماسك العجينة.

◆ افردي العجينة الأولى بالحلال بسمك 2مم.

◆ إقطعي على حافة كل شريط من جهة العرض حبل من عجينة اللوز.

◆ لفي الشريط حول نفسه مرتين أو ثلاثة لتشكيل سيجارة.

◆ قصي بواسطة الجرارة باقي الشريط، و اضغطي الحافتين للحفاظ على عجينة اللوز.

◆ استعملي النقاش لقص الحافتين على نصف سنتيمتر من عجينة اللوز و اخبزي الحلوى في فرن متوسط الحرارة و اسقيها بالعسل عند إخراجها من الفرن.


ALGERIA

مربعات بالشوكولاطة

المقادير

مقادير العجينة: 500غ زبدة – 250غ سكر ناعم – 600غ نشاء – 4 بيضات كاملة – 400غ فرينة – 1 خميرة كيميائية – قرصة ملح – فانيليا – 4 ملاعق أكل كاكاو.

مقادير الحشوة: 1 كأس ماء – 2 كأسان سكر – مقدار جوزة من الزبدة – 3 كؤوس لوز مرحي.

للتزيين: شوكولاطة – 100غ بندق.

طريقة التحضير:

◆ في إناء، امزجي جيدا الزبدة و السكر الناعم و الكاكاو مع الفانيليا. أضيفي حبات البيض متتالية و اخفقي جيدا ثم اسكبي الملح و النشاء و الخميرة و الفرينة للحصول على عجينة صابلي.

◆ افردي العجينة على سمك 1سم و اقطعي مربعات ضلعها 4سم بالطابع و اخبزيها لمدة 10د في فرن متوسط الحرارة.بعد ذلك اتركيها تبرد.

◆ في هذا الوقت، ضعي السكر في وعاء و اسكبي عليه الماء و ضعيه على نار هادئة.

◆ بعدما يبدأ الشاربات بتشكيل فقاعات اسحبيه و أضيفي الزبدة و امزجي ثم أضيفي غبرة اللوز.

◆ افردي الحشوة على حبات الحلوى الصقيها اثنتين اثنتين. اغطسي حبات الحلوى في الشوكولاطة و زينيها بالبندق و اتركيها تجف.


ALGERIA
http://chefadel55.ahlamontada.com/

طورطات صغيرة بالجوز

المقادير

مقادير العجينة: 150غ فرينة – 150غ نشاء – 200غ زبدة – فانيليا – قرصة ملح – 1 حبة بيض + صفار حبة أخرى – ماء + ماء الزهر.
مقادير الزينة و الحشوة: 1 علبة حليب نيسلي – 200غ غبرة الجوز – 50غ جوز كامل – فانيليا.

طريقة التحضير:

تحضير العجينة:

◆ ضعي الزبدة الطرية في إناء مع الملح و الفانيليا و البيض، ثم أضيفي الفرينة و النشاء مع الخميرة و امزجي الكل جيدا للحصول على عجينة تغطينها بورق صحي و اتركيها في الثلاجة لمدة ساعة.

تحضير الحشوة:

◆ في هذا الوقت، اسكبي حليب نيسلي في إناء و ضعيه على النار للحصول على كراميل، ثم أضيفي غبرة الجوز. امزجي الكل و ضعيه في الثلاجة.

تحضير الحلوى:

◆ افردي العجينة و اجعليها في قوالب التارتيلات ثم اخبزيها في فرن متوسط الحرارة لمدة 15 إلى 20د. احشيها بالحشوة بعد إخراجها من الفرن ثم زينيها بحبات الجوز كاملة (انظري الصورة).

ملاحظة :
بالنسبة للتزيين يمكن تعزيض حبات الجوز برقائق اللوز.


ALGERIA

حلوى انجليزية

المقادير

250غ فرينة – 125غ زبدة – 125غ سكر ناعم – 2 بيضتان – 1 بشور الليمون – فانيليا – 1 خميرة كيميائية.

الطلية: 250سكر عادي – 1/2ل من الماء – 2 إلى 3 أكياس سكر ناعم – 2 بياض بيضتان – 2 ملعقتا أكل Nescafe (قهوة نيسكافي) – 2 ملعقتا أكل عصير الليمون.

طريقة التحضير:

- في إناء، حكي بين راحتي كفيك الفرينة مع الزبدة، كوني حفرة في الوسط، ضعي بها السكر و بشور الليمون و البيضتين. امزجي الكل و اعجنيه للحصول على عجينة لينة.
- افردي العجينة بسمك 1سم و اقطعيها بالطابع. ضعي النجمات في صينيات و اخبزيها في فرن لمدة 15د حتى يتذهب لونها.

تحضير الطلية:

- غلي الماء مع السكر لمدة 20د.
- اسحبي من الفرن عندما يبدأ في التماسك و اتركيه يبرد. أضيفي السكر الناعم و القهوة مع عصير الليمون و امزجي الكل بواسطة ملعقة خشبية حتى تحصلي على طلية جاهزة.
- اطلي النجمات و زينيها بحبيبات فضية.



معينات بثلاثة ألوان

المقادير

500غ من جوز الهند مرحي – 1 علبة نيسلي – ليمون + عصير حبة ليمون – 4 ملاعق أكل عسل – ملون وردي و أخضر.

طريقة التحضير:

◆ اقسمي جوز الهند إلى ثلاثة أقسام وكذلك حليب نيسلي و عصير الليمون و العسل.

◆ خذي قسما من جوز الهند و آخر من الحليب و ثالثا من العسل. امزجي الكل مع إضافة الملون الأخضر أو الوردي.

◆ افردي على ورق الألومنيوم بسمك 2سم على كامل المساحة، أضيفي عليها طبقة ثانية من العجينة الطبيعية و ثالثة من العجينة الملونة. و هكذا تحصلين على مستطيل بثلاثة ألوان تغطينه بورق الألومنيوم.

◆ اتركي الكل يرتاح 24ساعة ثم قطعيه معينات و مرريه في السكر الناعم.

ملاحظة:
يمكن تعويض جوز الهند باللوز.



حلوى الفراشة

المقادير

200غ زبدة طرية – 200غ سكر رقيق – 200غ فرينة – 4بيضات – 1 خميرة كيميائية – 2 ملعقتا قهوة عصير الليمون – قرصة ملح – فانيليا.

طريقة التحضير:

- اخفقي بهدوء الزبدة والسكر و الفانيليا، اخفقي جيدا للحصول على رغوة، أضيفي حبات البيض و عصير الليمون و الملح و الخميرة و الفرينة.
- أسكبيي العجينة في قوالب مدهونة و مرشوشة بالفرينة.
- اخبزيها في فرن ساخن لمدة 20 إلى 25د.
- بعدما تبرد، اقطعيها دوائر ذات سمك 1سم أو 2سم و قصيها نصفين و هذا ما يعطيك الأجنحة في كل حبة حلوى.
- ضعي عليها 2/1 ملعقة قهوة شانتيي.
- واصلي التزيين بما تبقى من الكريمة و رشيها بالسكر الناعم.

ملاحظة :
يمكنك تغيير طريقة التزيين (انظري الصورة).


ALGERIA
http://chefadel55.ahlamontada.com/

بسكويت ملفوف بالشوكولاطة

المقادير

2 علبتان من بيمو مرحي – علبة و نصف من نيسلي – 1 ملعقة أكل كاكاو – 1 كأس سكر ناعم – فانيليا.

مقادير الحشوة: 50غ زبدة طرية – 100غ سكر ناعم – 100غ جوز الهند مرحي – فانيليا.

طريقة التحضير:

تحضير العجينة:

- امزجي غبرة بيمو و السكر الناعم و الكاكاو مع الفانيليا. اجمعي الكل بحليب نيسلي مع العجن للحصول على عجينة، تغطينها بورق صحي و تتركينها ترتاح لمدة 30د.

تحضير الحشوة:

- في هذا الوقت، اخفقي الزبدة حتى تصبح ملساء، أضيفي إليها السكر الناعم و الفانيليا و جوز الهند، امزجي الكل جيدا حتى تحصلي على عجينة.

تحضير الحلوى:

- على طاولة، افردي العجينة بالحلال على شكل مستطيل سمكه 6مم.
- ضعي عليه الكريمة و لفيه بعناية من جهة العرض و شكلي منه حربوشا تغطينه و تتركينه في الثلاجة لمدة 3ساعات.
- سوي الجوانب بالسكين و قدميه على شكل قطع.


ALGERIA

النرجس

المقادير

مقادير العجينة: عجينة اللوز محضرة: صفراء و خضراء.
مقادير الحشوة: 200غ من اللوز على شكل غبرة – 100غ من حلوة الترك – 100غ سكحر ناعم – 100غ زبدة ذائبة – ماء الزهر – فانيليا.

طريقة التحضير:

◆ امزجي غبرة اللوز مع مقادير الحشوة و بللي تدريجيا بماء الزهر للحصول على عجينة لينة.

◆ افردي عجينة اللوز على سمك 3مم، وشكلي منها وريدات بواسطة الطابع.

◆ من جهة أخرى، افردي الحشوة على طاولة مرشوشة بالفرينة.

◆ ضعي وريدات الحشوة بين وريدتين من عجينة اللوز. زيني بورود و أوراق تشكلينها من عجينة اللوز.


ALGERIA

قراطيس بكريمة شانتيي

المقادير

العجينة فويتي (نفس عجينة الهلاليات)
مقادير الحشوة: شانتيي – 100غ بندق مهشم – فانيليا – 50غ لوز.

طريقة التحضير:

- ادهني صينية مع قوالب القراطيس les moules a cornets بالزيت.
- افردي العجينة في مساحة بها فرينة على شكل مربع طول ضلعه 30سم، و قصي شرائط عرضها 2سم.
- انطلاقا من الزاوية، لفي العجينة حول القالب و أعيدي العملية حتى تنتهي من كل الأشرطة.
- اخبزي القراطيس في الفرن لمدة 30د.
- أخرجي القراطيس من القوالب و اتركيها تبرد.

للتقديم:

- ضعي قليلا من المعجون في قاع كل قرطاس و املئيها بكريمة شانتيي و البندق المهشم ثم زينيها بحبة دراجي و اللوز.


ALGERIA

أهرامات بجوز الهند

المقادير

250غ زبدة طرية – 100غ سكر ناعم – 2 صفارا بيضتين – 1 ملعقة أكل خميرة كيميائية – قرصة ملح – 500غ فرينة.

الحشوة: 3 مقادير من جوز الهند مرحي ناعما – 1/2 مقدار من السكر الناعم – 2 بيضتان كاملتان – 4 ملاعق أكل عسل.

للتزيين : رقائق اللوز – كرز مصبر – عسل.

طريقة التحضير:

تحضير العجينة:

◆ في صحن التحضير، ضعي الزبدة مع السكر، الملح، الفانيليا و صفارا البيضتين، ثم أضيفي الفرينة و المايزينا و الخميرة. امزجي الكل جيدا للحصول على عجينة، غطي الكل بورق خاص و اتركيها ترتاح لمدة ساعة واحدة.

تحضير الحشوة:

◆ من جهة أخرى، امزجي جوز الهند مع السكر الناعم و البيض و اجمعي الكل بالعسل.

تحضير الحلوى:

◆ افردي العجينة بسمك 5مم تقريبا ثم شكلي دوائر بطابع خاص و غطيها بالحشوة، ثم اجعليها على شكل هرم و زيني الوسط بحبة كرز، و زيني برقائق اللوز و اطهيها في فرن متوسط الحرارة لمدة 20 إلى 30د.

ملاحظة:

يمكن تعويض جوز الهند باللوز.



ALGERIA

طورطات صغيرة بالشوكولاطة

المقادير

225غ زبدة طرية – 100غ سكر ناعم – 1 بيضة كاملة – 375غ فرينة.
للتزيين: 100غ جوز هند مهشم – 100غ شانتيي – 200غ شوكولاطة – وريدات.

طريقة التحضير:

◆ امزجي جيدا الزبدة الطرية مع السكر و الفانيليا حتى تحصلي على كريمة خفيفة، أضيفي البيضة والفرينة ، وامزجي الكل جيدا للحصول على عجينة متماسكة.

◆ افردي العجينة بالحلال بسمك 5مم.

◆ ضعيها في قوالب التارتيلات و غطي الجوانب و اطهيها في فرن متوسط الحرارة لمدة 15 إلى 20د تقريبا.

◆ بعد ذلك، أخرجي العجينة الناضجة من القوالب، ضعي عليها الشانتيي و الجوز المهشم و الشوكولاطة الذائبة ثم زينيها بوريدات السكر.



كريات بالفستق

المقادير

300غ فرينة – 100غ من البندق على شكل غبرة – 1 علبة من حليب نيسلي – 400غ من الشوكولاطة نوتيلا – 50غ سكر ناعم – 50غ من البندق.
للتزيين: 300غ من الفستق.

طريقة التحضير:

◆ حمصي الفرينة في المقلاة حتى تأخذ لونا ورديا ثم ضعيها في إناء، و أضيفي لها السكر الناعم و البندق المرحي، حليب نيسلي و شوكولاطة نوتيلا، امزجي الكل جيدا للحصول على عجينة.

◆ شكلي منها كريات صغيرة، ضعي في قلب كل منها حبة بندق ثم مرريها في الفستق و ضعيها في أكياس ورقية.

ملاحظة:

يمكن تعويض البندق بالفول السوداني (الكاوكاو).
كما يمكنك إضافة البسكويت المرحي للعجينة.


ALGERIA

الباقلاوة

المقادير

مقادير العجينة: 500غ فرينة – 1 فنجان شاي زبدة ذائبة – 2/1 فنجان شاي زيت – قرصة ملح – ماء الزهر + ماء.

مقادير الحشوة: 3 مقادير من اللوز المحمص و المرحي – 1 بيضة – فانيليا – 1 مقدار سكر – 2/1 ملعقة قهوة من القرفة – 2 ملعقتا أكل من ماء الزهر.

للتزيين: كرز (حب الملوك) مصبر – وريدات – عسل.

طريقة التحضير:

◆ حضري عجينة اللوز بـ: اللوز المقشر و المرحي، السكر، القرفة، الفانيليا، البيضة و الماء مع ماء الزهر.

◆ من جهة أخرى، امزجي الفرينة مع الزبدة و الزيت و الملح، اعجني الكل جيدا مع إضافة الماء و ماء الزهر تدريجيا للحصول على عجينة لينة، اتركيها ترتاح لمدة ساعة واحدة.

◆ افردي العجينة بواسطة الماكينة الخاصة بذلك (على رقم 4 و رقم 7) مع رشها من حين لآخر بالنشاء. للحصول على أوراق رقيقة جدا على طاولة مرشوشة بالفرينة، ضعي 4 ورقات مع دهنها بالزبدة بواسطة فرشاة، ضعي عليها الحشوة دفعة واحدة بسمك 2سم، و غطيها بأربع أوراق أخرى. قطعي مربعات بواسطة السكين (كما في الصورة) و اطهيها في فرن مسخن سابقا لمدة تتراوح بين 20 و 30د م اسقيها بالعسل الممزوج بماء الزهر.


ALGERIA
http://chefadel55.ahlamontada.com/




الفهرس

تقديم	3
هلاليات بالمعجون	4
محشي باللوز	6
حلوى روسية بالبندق	8
أهرامات بالبندق	10
حلوى بالنيسلي	12
بسكويت مطلي بالشوكولاطة	14
مربعات باللوز	16
تروفات بالشكولاطة	18
مسكرات بالبندق	20
حلوى صغيرة باللوز	22
فليكات باللوز	24
صوابع العروسة	26
حلوى بالفستق	28
عقدة رباط العنق	30
فطائر بالبيض	32
حلوى بليدينا	34






الفهرس

شوصون باللوز 36
مربعات بالشوكولاطة 38
طورطات صغيرة بالجوز 40
حلوى انجليزية 42
معينات بثلاثة ألوان 44
حلوى الفراشة: 46
بسكويت ملفوف بالشوكولاطة 48
النرجس 50
قراطيس بكريمة شانتيي 52
أهرامات بجوز الهند 54
طورطات صغيرة بالشوكولاطة 56
كريات بالفستق 58
الباقلاوة 60
الفهرس 62



معمري نادية





Haï Si-Smail n° 08 Rasota
BORDJ EL KIFFAN - ALGER -
Tél.: 021.21.45.04
Fax : 021.21.32.94